

IM MURTEN-HOF

DANS LA COUR DE MORAT

DE CHLI SPYCHER
LE PTIT ENTREPÔT

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Salade verte de saison avec croûtons
11

Tatar vom Rind mit Toast und Butter
Tartare de boeuf Toast et beurre
70g 24
140g 34

VIEH - MÄRIT
MARCHÉ DU BÉTAIL

**Gebratenes Rinderfilet „Teys“
mit Pommery-Senfsauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Filet de bœuf „Teys“ sauté
sauce à la moutarde de Pommery
tagiatelle aux herbes et légumes de saison
140g 48
180g 55

**Murtener Elefantenohr
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit
Pommes Frites und Saisongemüse**
Oreille d'éléphant de veau „Swiss Farmer“
avec pommes frites
et légumes de saison
42 ½ Port.
47 Port.

***NACHHALTIGE PRODUKTE
VON HIESIGEN HERSTELLERN
PRODUITS DURABLES
D'ARTISANS DE LA RÉGION***

Kartoffeln der Familie Bapst und Gutknecht | pommes de terre de
la famille Bapst et Gutknecht
Pasta : „Les délices de Barbara“ - Murten/Morat
Zucht für Biodiversität | élevage pour la biodiversité
Gutknecht Gemüse Ried | Gutknecht légumes à Ried

D'RYF
RIVE DU LAC

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art
mit Zitronenbutter Sauce**
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse
Filets de perche d'élevage CH, meunière
sauce au beurre citronné
pommes château et légumes de saison
39 ½ Port.
47 Port.et

**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**
Friture de filets de perches d'élevage Suisse
avec sauce tartare et légumes de saison
37 ½ Port.
45 Port.

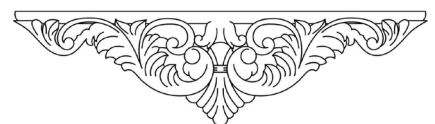
GROSSES MOOS
GRAND MARAIS

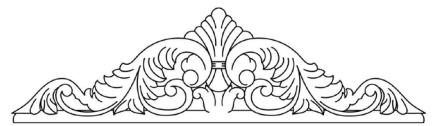
**Grünes Thai Curry
mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz
Pak Choi und Basmatireis**
Curry vert Thaïlandais
avec filets de perches d'élevage Suisse
pak choi, cœur de palmier et riz basmati
1 Pers. 43
2 Pers. 75

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI
DOUCE RUELLE DE LA CROIX

**Nesselrode Murtenhof
mit Rosa Pfeffer- Meringue**
Les vermicelles de marrons avec meringue
au poivre rose
14

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes et crème
9





LEUCHTENDE HERBST-FARBEN
MIT KÜRBIS, PREISELBEEREN UND MARONI
COULEURS BRILLANTES D'AUTOMN
AVEC COURGE, AIRELLES ET MARRONS

HOF - MENÜ
MENU DE LA COUR
3 GÄNGE / 3 PLATS
59

**Nüsslisalat mit Ei
und Croutons**

Salade de doucette
avec œuf et croûtons

14

**Kürbiscreme Suppe
mit Brotsticks**

Soupe à la crème de potiron
avec bâtonnets de pain

10

**Gebratenes Rumpsteak
mit Merlot-Jus
Spätzli und saisonalem Gemüse**

Rumpsteak sauté
avec merlot-jus
Spätzli et légumes de saison

45

**Gebratenes Zanderfilet
mit Preiselbeersauce
Safran Ebly und saisonalem Gemüse**

Filet de sandre sauté
avec sauce aux airelles Ebly au safran et
légumes de saison

42

**Apfelkuchen
mit Rahm**

Tarte aux pommes
et crème

9

Zimtglace

mit Rotweifeigen

Glace à la cannelle
avec figes au vin rouge

12

HISTORISCHE HANDELSROUTE
ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

DE DIESBACH

**Spätzlipfanne mit Rosenkohl
Rotkraut und Marroni**

Spätzlipfanne avec choux de Bruxelles
chou rouge et marrons

28

WATT

**Tagliatelle mit Schwarzwurzel
Radicchio und Rahmsauce**

Tagliatelle aux salsifis
Radicchio et sauce à la crème

28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - Tous les prix en CHF 8.1 % TVA incluse

